

« Bienvenue »  
au Restaurant  
La Barrière de Clichy

La cuisine est un moment de partage et de passion...  
Une « pause détente » nécessaire au bien-être de chacun !  
Bonne dégustation à vous.

Le Chef Jérôme Gutbrod

Notre devise :

Choisissez un métier que vous aimez et vous n'aurez pas à travailler un seul jour de votre vie.

Confucius

## - La Barrière de Clichy -

### Menu du Printemps\* - 2022 :

#### Entrées\*

Tataki de thon aux graines de sésame, fenouil citronné et lamelles de radis roses	17
Fraîcheur de crevettes en duo de segments de pamplemousses, mayonnaise allégée	18
Cassolette d'escargots et son infusion à la crème, délicatement parfumée à l'ail	16
Salade d'endives aux noix et champignons sur quinoa, croustillants d'oignons frits	15

#### Plats\*

Saumon au riz basmati quelques dés de betteraves, petits pois et légère crème au basilic	25
Aiguillettes de poulet sur une sauce au foie gras et un écrasé de pommes de terre	22
Pavé de rumsteck Angus, sauce au poivre et gratin dauphinois à la noix de muscade	28
Linguines infusées au Cognac Delamain X.O, parmesan et « crème secrète » du Chef	24

#### Desserts\*

Brioche de pain perdu et son onctueuse glace au pain d'épices, caramel au beurre salé	14
Crème brûlée infusée à la vanille de Madagascar et cerises amarena	13
Mousse au chocolat, éclats de noisettes caramélisées et lamelles de kiwi	15
Assiette de trois fromages affinés accompagnés d'un mesclun et confiture de figes violettes	16

----

#### Entrées à La Carte

Salade de homard rôti à l'huile d'olive et basilic fraîchement haché, daikon cress	31
Foie gras de canard en terrine au paprika et Cognac Delamain, toasts au pain complet	28
Foie gras de canard chaud poêlé, dressé sur une réduction de vinaigre balsamique	36
Velouté chaud de légumes, pistou et pétales de coriandre fraîche	18

#### Plats à La Carte

La cassolette de homard « La Barrière de Clichy » infusée au safran, et ses légumes	42
Homard entier rôti au basilic et à l'huile d'olive sur un lit de légumes	47
Le poisson du jour selon l'arrivage de Rungis	36
Filet de bœuf aux morilles, et purée maison de pommes de terre agria	42
Linguines, « crème secrète » du Chef et quenelle de condiment à la truffe blanche 15%	38

#### Desserts à La Carte

Café gourmand : Mousse au chocolat, segments d'agrumes et brioche de pain perdu	16
Trois sorbets maison selon l'humeur du Chef Jérôme	17
La tarte fine aux pommes « La Barrière de Clichy » (cuisson : <u>25 minutes</u> )	18

- Bienvenue à La Barrière de Clichy -

Menu Affaire\* : 30 =  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu Détente\* : 39 =  
Entrée + Plat + Dessert

Au choix parmi le Menu du Printemps\* - 2022

Menu Découverte : 61

Ce menu dégustation change « tous les jours » selon nos achats au marché de Rungis.  
Il se savoure en 4 étapes : une entrée, un mi-chemin, un plat et un dessert.

Menu Signature : 75

Ce menu « tout homard » vous invite à une déclinaison du produit, comme j'aime le préparer :

- Salade de homard basse température au basilic fraîchement haché
- La cassolette de homard infusée au safran « La Barrière de Clichy »
- Tulipe de homard en fricassée sur un lit de légumes
- Légèreté de fruits frais de saison et son sorbet minute

Tarifs des Menus : Hors Boissons

-----

La passion de ce beau métier est le maître mot qui conditionne notre quotidien.

La provenance de nos produits est fournie en direct du marché de Rungis.

Le « Fait Maison », réalisé dans le respect de l'art culinaire...

Je vous souhaite un agréable moment.

Le Chef Jérôme Gutbrod

@RestaurantLaBarriereDeClichy @labarriereclichy [labarriereclichy.com](http://labarriereclichy.com)  
Tél : 01 47 37 05 18 e-mail : labarriereclichy@gmail.com

- Service midi & soir du Lundi au Vendredi -  
de 11h00 à 14H00 et de 18H à 22H00 (dernière prise de commande en cuisine.)